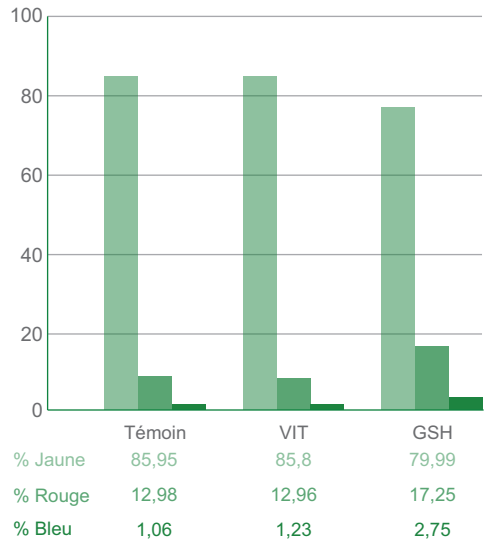
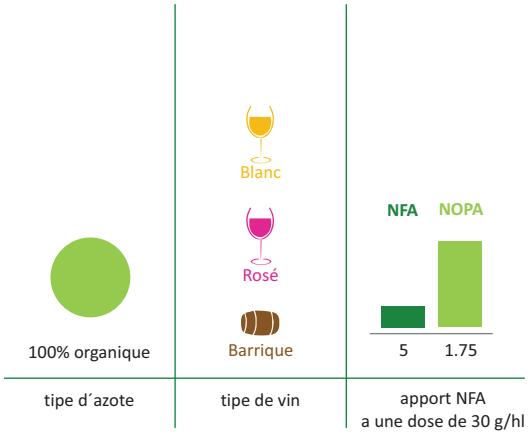
ACTIMAXGSH

Nutriment organique ayant une teneur élevée en glutathion



*Pourcentage de couleur dans les vins blancs fermentés avec différents activateurs de fermentation. Le vin fermenté avec **Actimax GSH** présente un plus faible pourcentage de la composante jaune.*



Une dose de 30g/hl d'**Actimax GSH** apporte au moût

Azote Facilement Assimilable (NFA)	5 mg/l
Azote organique (acides aminés, NOPA)	1,75 mg/l
Glutathion	18,6 mg/l

Caractéristiques

Actimax GSH est un nutriment organique utilisé dans la fermentation alcoolique ayant une teneur élevée en glutathion afin de préserver la fraîcheur et les qualités aromatiques des vins blancs et rosés.

Actimax GSH a des propriétés antioxydantes, protégeant ainsi la couleur et les arômes variétaux (spécialement de la classe des thiols) dans les vins blancs et rosés. Il permet une expression aromatique importante des raisins, la protection de la fraîcheur des vins et le ralentissement de l'évolution chromatique en bouteille.

Le glutathion, tripeptide principal de la levure, est indispensable à la multiplication cellulaire. **Pour cela, les fermentations alcooliques protégées par le glutathion bénéficient d'un double avantage, tout d'abord l'aide à l'accroissement cellulaire puis ensuite la protection du vin face aux oxydations précoces.**

Préparation spécialement indiquée pour les **variétés riches en thiols volatils** (Colombard, Sauvignon Blanc…), les moûts blancs très débourbés ou sensibles à l'oxydation.

Excellents résultats sur les vins carencés en nutriments ou dans des situations de stress ambiant de la levure, telles que : basses températures de fermentation, degré alcoolique potentiellement élevé, moûts fortement clarifiés, moûts chargés en résidus fongicides ou phytosanitaires.

Applications

Nutriment d'excellent pouvoir réducteur naturel. Maintient les qualités aromatiques des vins blancs et rosés, les protégeant ainsi de l'oxydation.

- **Au début où durant les premières phases de la fermentation alcoolique, afin d'équilibrer le contenu en azote organique du moût.**

Qualités organoleptiques

L'augmentation de la concentration en glutathion dans les vins blancs et rosés protège et augmente le caractère variétal, et préserve aussi la couleur. Dans les varietés riches en thiols volatils comme le Sauvignon Blanc, il renforce les caractéristiques intrinsèques du cépage.

Composition

- Levures autolysées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en glutathion. Souche spécifique sélectionnée, élevée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur. **Actimax GSH** constitue une source importante **d'azote organique sous forme de glutathion et d'acides aminés primaires, à assimilation lente**. Corrige les carences en azote du moût sans risque de hausse de température ni de déviations sensorielles.

Actimax GSH est un produit natural sans modification génétique.

Doses

Conditions normales de fermentation	**10-20 g/hl**
Conditions difficiles	**20-30 g/hl**

Il est recommandé d'apporter une source complémentaire d'azote inorganique

Doses máximum autorisé: 40 g/hl

Note: la dose d'emploi d'**Actimax GSH** doit être déterminée selon les caractéristiques nutritionnelles du moût, et en augmentant la dose d'emploi lorsque les conditions de fermentations s'avèrent plus difficiles.

Fermentation dans des conditions normales

Degré alcoolique probable <12% vol
Température de fermentation > 20ºC
pH > 3,6
AFA > 200 mg/l
Vendange précoce
Vendange saine
Macérations courtes
Débourbages légers/utilisation de bourbes fines
Levures peu exigeantes en nutriments

Fermentation dans des conditions difficiles

Degré alcoolique probable > 14%vol
Température de fermentation <18ºC
pH< 3,3
AFA < 200 mg/l
Vendange tardive
Vendange botrytisée
Macérations longues
Débourbages intenses (NTU<80)
Souches de levures exigeantes en nutriments.

Il est recommandé de mesurer au préalable l'AFA du moût ainsi que sa fraction organique (NOPA).

Mode d'emploi

Dissoudre dans 10 fois son poids en moût ou en eau puis ajouter à la cuve lors de l'encuvage, en s'assurant d'une parfaite homogénéisation.

Il peut être appliqué dans l'**eau de réhydratation levures**.

Aspect physique

Granulés de couleur crème.

Présentation

Sacs de 1 kg.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

pH (1%)	4 - 6
Cendres [%]	< 7
Humidité [%]	< 7
Décompte total [UFC/g]	$< 10^4$
Levures viables [UFC/g]	< 50

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

A utiliser rapidement après ouverture.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009